



ビーフ、ポーク、チキンがそろい踏みのお肉の贅沢スペシャルコンボが登場！
石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」ラゾーナ川崎店
まさに肉祭り！「トリプルミートコンボ」
販売期間：2024年4月8日（月）～6月30日（日）

独自のレシピで俵型に形成したビーフ100%の石焼きハンバーグとステーキが自慢の「ストーンバーグ」のラゾーナ川崎では4月8日（月）より、スペシャルメニュー3商品を6月30日（日）までの期間、販売します。

ハンバーグとチキン、ポークの3種類を一度に楽しめる「トリプルミートコンボ」、春が旬のアスパラガスを使った「グリルドアスパラ」、冷たい石の器で練り込んで食べる「ベイクドチーズケーキ ストーンアイス」といった、心躍る贅沢スペシャルメニューを揃えました。



「ストーンバーグ」といえば、肉のジューシーな旨味と香りが楽しめる、独自のレシピによって焼き上げたビーフ100%のハンバーグが人気。このハンバーグにチキンとポークを加えた、お肉満載のスペシャルメニューが「トリプルミートコンボ」です。自慢のハンバーグ、ハーブトマトソースで楽しむグリルドチキン、クリームチーズソースをかけたポークカツレツの3種類を一度に楽しみいただける、お得なメニューとなっています。ハンバーグは石焼きハンバーグ、粗びきハンブルグの2種類から、ソースは4種類（ザ・デミグラス、アメリカングレイビー、和風おろし、スタミナにんにく醤油）からお好みをお選びいただけます。

さらに、前菜・サイドアイテムとしておすすめ、ガーリックオイルでグリルドしたアスパラガスにたっぷりのパルメザンチーズを振りかけた「グリルドアスパラ」をラインナップ。また、デザートには冷たい石の器にバニラアイスクリームをベースにチーズケーキとミックスベリーを盛り込み、練りこんで食べる「ベイクドチーズケーキ ストーンアイス」をどうぞ。

春にかけ、お出かけの機会も増える季節、とっておきのご馳走タイムを「ストーンバーグ」限定スペシャルメニューでお楽しみください。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」ラゾーナ川崎店 スペシャルメニュー 販売概要

販売期間：2024年4月8日（月）～6月30日（日）

メニュー：「トリプルミートコンボ」石焼きハンバーグ 2,680円／粗びきハンブルグ 2,980円

「グリルドアスパラ」880円

「ベイクドチーズケーキ ストーンアイス」780円

販売店舗：石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」ラゾーナ川崎店

神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 4F／TEL 044-874-8408

ホームページ：<https://stoneburg.jp/>

■ 石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」概要

独自のレシピで俵型に形成し、石盤にのせて焼き上げるビーフ 100%のハンバーグとステーキが自慢のレストラン。このほか、チキングリル、海老フライ、各種アペタイザーやサラダなど、豊富なメニューを取り揃え、学生さんからご家族、ご年配の方まで、幅広いお客様にカジュアルにお楽しみいただいています。

看板メニューは、柔らかく、とろけるようにスーッと食べられてしまう、今までにない食感が魅力の俵型「石焼きハンバーグ」。チャコールで外側に焼き目がいれられたハンバーグを熱した石盤にのせ、お客様の目の前でカット。しっかり焼き上げて召し上がっていただきます。ボリューム感あるハンバーグの見た目のインパクト、肉の焼ける音、ソースの香りが食欲をそそります。表面はカリカリ、中はふわっとしたやわらかい独特な食感と、ジューシーなお肉の旨味を存分にお楽しみいただける自慢の一品です。



■ 石焼きハンバーグ&ステーキ「ストーンバーグ」：店舗一覧

- ・ ラゾーナ川崎店 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 4F
TEL. 044-874-8408

■ 公式ホームページ

<https://stoneburg.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp